

## Chancen trotz Corona: NORDSEE gibt Lehrlingen eine neue berufliche Perspektive

Wien, xx. August 2020 – In der Corona-Pandemie ist gesellschaftliche Verantwortung besonders wichtig. NORDSEE startet deshalb jetzt eine Ausbildungsoffensive. Das seit mehr als 120 Jahren in Österreich verwurzelte Unternehmen gibt jungen Menschen eine neue Chance, die ihren Ausbildungsplatz wegen Covid-19 verloren haben oder die Möglichkeit, überhaupt eine Ausbildung zu beginnen.

Der Start in die berufliche Ausbildung ist für viele junge Menschen ein großer neuer Lebensabschnitt – verbunden mit Aufregung und Engagement. Im Jahr 2020 ist jedoch alles anders. Die Corona-Pandemie und die damit verbundenen wirtschaftlichen Folgen führen dazu, dass einige Unternehmen Ausbildungsplätze streichen oder ihre Nachwuchskräfte mitten in der Ausbildung nicht weiter beschäftigen können. Für NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, ist die Berufsausbildung seit jeher ein wichtiger Baustein in der Personalentwicklung.

„Mit der kurzfristig initiierten Ausbildungsoffensive 2020 wollen wir – trotz der auch für uns schwierigen Situation – an die Zukunft denken und jungen Menschen eine Perspektive geben“, so NORDSEE CEO Carsten Horn.

NORDSEE hat sich jetzt entschlossen, mit der Ausschreibung von Stellen für Lehrlinge im Lehrberuf „Systemgastronomiefachmann/frau“ in diesem Jahr zu starten. Die Lehrzeit beträgt drei Jahre und findet im dualen System, also zum einen in der betrieblichen Praxis und zum anderen in der Berufsschule, statt. Bewerben können sich nicht nur Lehrstellensuchende, sondern auch Lehrlinge bis einschließlich dem 2. Lehrjahr, die betriebsbedingt gekündigt werden mussten.

Die Ausbildungsplätze werden für alle Filialen in Österreich geschaffen. Um eine hohe Aufmerksamkeit für das Angebot zu generieren, nutzt NORDSEE die unternehmenseigenen Social Media-Kanäle, einschlägige Karriereseiten sowie Werbemaßnahmen in den Restaurants.

Link zum Karriereportal: <https://www.nordsee.com/at/karriere/lehre-bei-nordsee/>

### Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 1899 in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE in Filialen mit Frischfischtheken eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

### NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 31 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit ca. 465 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: [www.nordsee.at](http://www.nordsee.at)

**Bildmaterial:** [Link zum Fotodownload](#) © NORDSEE



**Rückfragehinweis:**

Katharina Fleisch | Brandenstein Communications

Tel. +4313194101-17

E. [k.fleisch@brandensteincom.at](mailto:k.fleisch@brandensteincom.at)